

- poisson paré** – poisson qui a été éviscéré et dont on a enlevé les organes.
- poisson salé** – poisson préparé avec du sel; selon la teneur en humidité, il peut être jugé «frais» ou «séché».
- poissons de fond** – terme général utilisé pour désigner les espèces qui s'alimentent près du fond de l'océan.
- poissons pélagiques** – poissons qui nagent près de la surface, souvent en grands bancs.
- quantité de poisson comestible** – la partie comestible, exprimée en poids, d'un poisson qui est consommé.
- rapport radio des prises** – rapport fait quotidiennement par les bateaux au MPO pour lui donner une estimation des prises, par espèces.
- recrutement** – nombre de jeunes poissons qui peuvent être pêchés commercialement pour la première fois dans une année donnée.
- rendement équilibré maximal** – le plus grand volume de prises, exprimé en poids, qui peut être pêché dans un stock de poissons tout en entraînant une diminution de la taille de ce stock.
- rogue** – oeufs de poisson qui sont habituellement encore à l'intérieur de la membrane ovarienne. Aux fins commerciales, la cueillette de ces oeufs doit se faire en fonction d'un degré de maturité spécifique.
- saigné et éviscéré** – l'une des étapes du traitement approprié du poisson de fond à bord d'un bateau de pêche. Le poisson est saigné alors qu'il est encore en vie (en sectionnant l'artère principale) afin de réduire les risques de taches de sang et de contusions. Il est ensuite paré en lui ouvrant le ventre pour en retirer l'estomac et d'autres organes et ainsi retarder le processus de décomposition. Le poisson est ensuite lavé puis mis dans la glace, préférablement dans des caisses.
- senne coulissante** – filet de pêche commerciale qui convient particulièrement à la capture de bancs de poissons tels que le hareng et le maquereau. Lorsqu'il est en place, ce filet est comme une clôture dans l'eau autour d'un banc de poissons. Il est soutenu à la surface par des flotteurs en métal, en liège ou en verre, et retenu au fond par des pesées. Une corde de boursage est passée dans de larges anneaux de métal au bas du filet. Lorsque la corde est resserrée, le pas du filet se referme et prend la forme d'une grande bourse. Les bateaux utilisant cette méthode de pêche sont appelés des senneurs ou des bateaux senneurs.
- stock** – population de poissons d'une espèce qui s'assemble et (ou) migrent dans une zone géographique donnée. Il peut y avoir plusieurs stocks de poissons pour chaque espèce. Dans le cas du saumon, les spécimens appartenant à chaque stock sont génétiquement distincts, même s'ils appartiennent à la même espèce.
- stocks non excédentaires** – stocks jugés nécessaires aux besoins du Canada et qui peuvent être pêchés avec les moyens dont disposent les pêcheurs canadiens; toutefois, il peut arriver qu'une quantité déterminée de ces stocks soit attribuée à une ou à plusieurs nations étrangères afin de respecter des engagements internationaux ou bilatéraux.